

PORTIONEN

12

ZEIT GESAMT

90 min

LEVEL

easy

Rezept

## BLAUBEERTALER

---

Ich zahle an der Tankstelle und in der Auslage liegt so ein leckerer Streuseltaler mit Zuckerguss und Johannisbeeren. Wie gerne hätte ich den jetzt gegessen! Kennst Du das Gefühl? Für mich ist das dann immer eine Inspiration, dieses Bedürfnis nach einem Streuseltaler passend zu befriedigen. Und voilà – hier ist er. Mit ein paar Blaubeeren gepimpt – Johannisbeeren hatte ich gerade keine zu Hause – Zuckerguss aus Erythrit drüber und fertig.

Als Grundlage dafür habe ich den genialen und universellen [Hefeteig](#) verwendet und los kann es gehen.

Übrigens: Man kann die Taler auch super einfrieren und sich immer mal wieder einen davon gönnen.



## ZUTATEN

---

Als Teig habe ich den Hefeteig verwendet. Das [Rezept dazu findest Du hier](#).

- Blaubeeren (ich hatte in diesem Fall TK Wildheidelbeeren)
- Für die Streusel:
  - ca. 50 g Butter
  - 2 EL [Eiweißpulver](#)
  - 2 EL [Mandelmehl](#)
  - 1 EL [Erythrit](#) pulverisiert
- Für den Zuckerguss:
  - 1 EL Erythrit pulverisiert
  - Wasser oder Zitronensaft

*Ist das lecker!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Ofen auf ca. 160 Grad O/U-Hitze vorheizen.

Hefeteig wie zubereiten. Sollte er zu weich oder nach dem Gehen zu klebrig sein, kannst Du ihn mit Bambusfaser auffüllen, bis es ein gut formbarer Teig ist. Aus diesem Teig nimmst Du jetzt jeweils die möglichst gleiche Menge an Teigportion, knetest diese zu einer kleinen Kugel und legst diese auf Backpapier oder Dauerbackfolie. Dort drückst Du die mit der Handfläche zu einem ca. 2 cm Fladen/Taler. Gerne kannst Du die Mitte zu einer kleinen Mulde arbeiten.

### SCHRITT 2

Gib' die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und knete sie soweit durch, dass Du daraus Streusel formen kannst. Klappt das nicht so auf Anhieb, kannst Du die Mischung auch gerne nochmal für ein paar Minuten ins Gefrierfach stellen. Danach lassen sich die Butter-Streusel-Klumpchen gut mit einem kleinen Messer in kleinere Streusel verarbeiten.

### SCHRITT 3

Nun kannst Du die Streusel gleichmäßig auf die Taler verteilen. Danach die Blaubeeren darüber geben. Ich habe TK-Wildblaubeeren verwendet. Sie sind ein bisschen kleiner und als TK-Ware bleiben sie beim Backen auch länger in ihrer Form (und verbrennen nicht).

### SCHRITT 4

Jetzt kannst Du sie mit Backpapier oder Dauerbackfolie auf einem Backgitter in den Ofen geben und dort für ca. 25 min backen. Bitte achte auf den Bräunungsgrad, da die Temperaturen bei jedem Backofen unterschiedlich sind. Du kannst auch gerne nach ca. 20 min eine Alufolie als Abdeckung nutzen, um die Taler noch ein wenig weiter backen zu können, ohne, dass diese zu dunkel werden.

### SCHRITT 5

Sind die Taler fertig gebacken und auch ausgekühlt (am besten auf einem Gitter – also ohne Backpapier oder Dauerbackfolie), kannst Du nun den Zuckerguss anrühren. Einfach in einer Tasse pulverisiertes Erythrit mit etwas Wasser (oder Zitronensaft – je nach Geschmack) anrühren. Die Masse sollte so flüssig und so zäh sein, dass Du mit einem Löffel diese leicht aufnehmen und auf die Taler verteilen kannst.

SCHRITT 6

Wenn der Zuckerguss getrocknet (weiß) ist, steht dem Genuss nichts mehr im Wege.